

GRAPPA

Grappa di Vernaccia

Descrizione del prodotto	<p>La Grappa di Vernaccia dell'Azienda Vinicola Contini è ottenuta esclusivamente da vinacce di Vernaccia di Oristano, provenienti dall'area di produzione tipica della Vernaccia: la bassa valle del fiume Tirso, nel Campidano settentrionale. Le vinacce, subito dopo la pressatura soffice, sono poste a fermentare in speciali contenitori, a chiusura ermetica e temperatura controllata, per garantire le migliori condizioni per la fermentazione alcolica.</p> <p>A fine fermentazione le vinacce presentano aromi fragranti e fruttati tipici delle uve bianche, ottenuti grazie anche alla completa assenza d'aria.</p> <p>La successiva fase di distillazione delle vinacce avviene molto lentamente, in discontinuo. Il prodotto ottenuto viene quindi lasciato affinare per circa dieci mesi in contenitori in acciaio inox.</p>
Colore	Giallo ambrato.
Profumo	Intenso, caratteristico, giustamente penetrante.
Sapore	Pieno, asciutto, tipico.
Affinamento	Non inferiore a 10 mesi.
Gradazione	42° Vol.
Formato	0,7 lt



CONTINI
1898